# CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

> Maîtrisez les fondamentaux du service en restauration pour accueillir, conseiller et satisfaire les clients

- **Apprentissage**
- **CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

## Objectifs

- ACCUEILLIR et SERVIR une clientèle f rançaise et étrangère dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés-brasseries
- RÉALISER des prestations de service et des préparations spécifiques selon les usages de l'établissement
- RESPECTER les normes d'hygiène, de sécurité et les principes du développement durable
- CONTRIBUER à la commercialisation des prestations et au bien-être des clients

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café- restaurant
- BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- BC03 - Français et Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique - chimie
- BC05 - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- BC06 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC07 - Langue vivante étrangère
- BC08 - Langue vivante (bloc facultatif)
- BC09 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

**Diplôme :**
CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

**Niveau :**
Niveau 3 (ex. : CAP)

**Référence :**
RNCP38424

**Certificateur :**
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 15/11/2023

**Débouchés :**
Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant exerce des emplois comme employé de restaurant, serveur, barman, employé d'étage dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie, restaurant et hôtellerie.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

**Poursuite d'études :**
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en CS (certificat de spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

Exemples de formations :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- CS Sommellerie

## Organisation et modalités

**Pour qui :**
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

**Accès :**
- Aucun prérequis
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

**Déroulement :**

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

**Accessibilité :**

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

**Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

# Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

# Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/cahors/catalogue/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant-for-01047**

---

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 13/11/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**